



Kingsize-Garnelenspieße mit gefüllten Portobellos vom Grill

Zeitaufwand: 45 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 Pacific Prawns King Size »

4 Holz-Grillspieße

2 Limetten

2 rote Zwiebeln

4 Stiele Salbei

Salz

Pfeffer

2 EL Olivenöl

1 Tomate

400 g junger Blattspinat

2 Portobellos (Riesenchampignons)

1 Knoblauchzehe(n)

2 EL Butter

50 g geriebener Pecorino

Zubereitung

1. Pacific Prawns nach Packungsanleitung auftauen, kalt abspülen und trocken tupfen. Spieße in kaltem Wasser einweichen. Limetten heiß waschen. Eine Frucht in Scheiben, zweite in Spalten schneiden.
2. Zwiebeln schälen, eine Zwiebel achteln. Salbei waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen. Prawns abwechselnd mit Salbei, Limettenscheiben und Zwiebelachteln auf jeweils 2 Spieße stecken (so drehen sich die Garnelen beim Grillen nicht). Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl bestreichen.
3. Tomate waschen, halbieren, entkernen und Fruchtfleisch würfeln. Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Pilze putzen, Stiele herausdrehen. Übrige Zwiebel würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Zwiebel in heißer Butter anschwitzen. Spinat zugeben und kurz zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Pecorino unterrühren. Spinat auf den Pilzen verteilen und mit Tomatenwürfeln

bestreuen.

4. Pilze auf einem Holzkohle- oder Gasgrill bei mittlerer Hitze 10 Minuten grillen. Dann Garnelenspieße mit auflegen und weitere 4-6 Minuten grillen, Spieße dabei wenden. Limettenspalten dazu reichen.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

